

شهر مردم

برای مردم شهر

معیار دنیا و آخرت

و قَالَ الْإِمَامُ الْهَادِي عَلَيْهِ السَّلَامُ:
الْإِنْسَانُ فِي الدُّنْيَا بِالْأَمْوَالِ وَفِي الْآخِرَةِ
بِالْأَعْمَالِ.

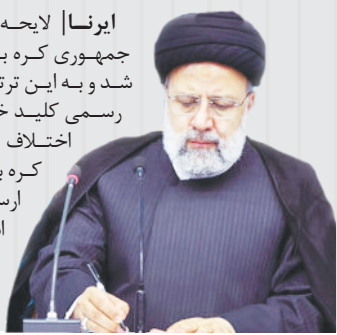
امام هادی علیه السلام فرمود:
ارزش مردم در دنیا وابسته به اموال است
و در آخرت به اعمال.

[بجرا الانوار / ۲۶۹ ۷۸۱]

در نامه رئیس جمهور به رئیس مجلس:

پیگیری حقوقی دریافت بدهی ایران از کره جنوبی کلید خورد

ایران | لایحه ارجاع اختلاف بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران و دولت جمهوری کره برای انجام تشریفات قانونی به مجلس شورای اسلامی ارسال شد و به این ترتیب پیگیری حقوقی دریافت بدهی ایران از این کشور به طور رسمی کلید خورد. این لایحه را رئیس مجلس شورای اسلامی، «لایحه ارجاع اختلاف بین بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران و دولت جمهوری کره به دایره» را به محمدباقر قالیباف رئیس مجلس شورای اسلامی ارسال کرد. در مقدمه توجیهی این لایحه آمده است: به منظور استرداد سپرده های بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران نزد بانک های کشور کره و مطالبات خسارت ناشی از تاخیر در تادیه آن و در اجرای ماده ۱۲.....



ادامه صفحه ۲

VOL.9 No.855 2023 JUL 30 WWW.SHAHRMARDOMDAILY.IR

یکشنبه ۸ مرداد ۱۴۰۲ - سال نهم - شماره ۸۵۵ - صفحه ۸ - قیمت ۱۵۰۰۰ تومان - ۱۲ محرم ۱۴۴۵ - ۳۰ جولای ۲۰۲۳

معاون رئیس جمهور:

انتقادهای انتخاباتی تعارض منافع است

بیانیه نمایندگان مضمون

تندی داشت

۶

معاون جهاد کشاورزی فارس:

میانگین تولید گندم دیم

در فارس ۵ برابر شده است

۶

مسئول مجتمع مذهبی و فرهنگی

حضرت ابوالفضل العباس (ع) قشقایی شیراز اعلام کرد:

توزیع ۸۰۰۰ پرس غذای نذری

در عاشورای حسینی

عبدالفور مصطفایی - شهر مردم | مسئول مجتمع مذهبی و فرهنگی حضرت ابوالفضل العباس (ع) قشقایی شیراز، گفت: در پنجمین سال متوالی، مجتمع مذهبی و فرهنگی حضرت ابوالفضل العباس علیه السلام قشقایی شیراز، نسبت به تهیه و پخت.....

صفحه ۳

ساکنان بافتهای فرسوده شهر شیراز بخوانند:

رونمایی از آخرین مشوقهای نوسازی در بافت فرسوده شیراز

رییس اداره باز آفرینی محلات شهری شهرداری شیراز خبر داد:

رفع بسیاری از محدودیت ها و ارائه امتیازات جدید به ساکنان بافتهای فرسوده برای نوسازی



عکاس: عباس امیری

استاندار فارس:

شهرستان باسارگاد سرزمین ظرفیت های گردشگری است

استاندار فارس گفت: شهرستان باسارگاد سرزمین ظرفیت های گردشگری و صنایع دستی است. محمد مهدی اسماعیلی درباره این سفر به شهرستان باسارگاد جمع خبرنگاران افزود: با توجه به مشکلات خشکسالی و کم آبی باید تصمیم گیری ها در خصوص ایجاد اشتغال در بخش کشاورزی را به سمت اشتغال در بخش خدمات، گردشگری، صنایع دستی و صنایع تبدیلی سوق دهیم.....

صفحه ۳

مدیر کل میراث فرهنگی فارس:

فارس به استقبال سیزدهمین

نمایشگاه بین المللی گردشگری می رود



مدیر عامل مجمع خیرین سلامت فارس مطرح کرد:

کمک ۳۲ میلیاردی بانوان خیر

به سلامت فارس



شهردار منطقه ۵ شیراز تاکید کرد:

ضرورت حمایت از فعالان فرهنگی، هنری

علمی و ورزشی منطقه ۵ شیراز



معاون مالی و اقتصادی شهرداری شیراز خبر داد:

آغاز چهارمین طرح پلکانی کاهش ۲۲ درصدی پرداخت عوارض از ۸ مردادماه تا ۷ شهریورماه



معاون مالی و اقتصادی شهرداری شیراز اعلام کرد: طرح کاهش عوارض ۲۲ درصدی شهرداری از یکشنبه ۸ مردادماه تا پایان وقت اداری روز سه شنبه هفتم شهریورماه سال جاری آغاز شده است. به گزارش پایگاه اطلاع رسانی معاونت مالی و اقتصادی شهرداری شیراز، حمیدرضا اسماعیلی بیان کرد: مهلت استفاده از چهارمین طرح پلکانی کاهش عوارض ۲۲ درصدی، تنها تا پایان وقت اداری روز سه شنبه هفتم شهریورماه سال جاری خواهد بود. وی افزود: مودیانانی که تاکنون نسبت به پرداخت نقدی عوارض ساختمانی و بهای خدمات شهرداری (شغلی و پسماند) خود اقدام نکرده اند، می توانند تا پایان روز سه شنبه هفتم شهریورماه، برابر مصوبه شورای اسلامی شهر شیراز از فرصت ایجاد شده استفاده کنند.

روابط عمومی معاونت مالی و اقتصادی
شهرداری شیراز

اولین واکنش رسمی دولت به ماجرای خبر ساز رضای ثقتی

انتخاب | وزیر فرهنگ و ارشاد اسلامی توضیحاتی را درباره برکناری مدیر کل ارشاد گیلان مطرح کرد و گفت: هیچ گزارش منفی قبل از این انتشار خبر نبوده است. محمد مهدی اسماعیلی درباره این برکناری مدیر کل ارشاد گیلان پس جوازی به وجود آمده باعث انتقاد یک عده شده در حالی که برخی دیگر معتقدند کار صحیحی تا روشن شدن موضوع صورت گرفته است، گفت: بلکه ممکن است از هر طرف نگاهی باشد، از اولین لحظه این اتفاق فرایند کمال روشنی را طی کرده است و نکته مهم این است هیچ گزارش منفی قبل از این انتشار خبر نبوده است. وزیر فرهنگ و ارشاد اسلامی که با این گفتگو می کرد، درباره این که برخی از نمایندگان مجلس عنوان کردند از قبل گزارشهایی به آنها داده اند، بیان کرد: خیر، اشتباه است. نکته اش این است که هیچ گزارش منفی نداشتیم. به محض اینکه این اتفاق افتاد، به دلیل رعایت شئون عمومی جامعه و این که این بحث در یک مسیر مسری از این هیاهوها پیگیری شود به هر حال این یک مسئله شنبی است و افکار عمومی ما نسبت به این مسائل حساس هستند، پیگیری موضوع شدیم و همه جای دنیا هم همین است. وی یادآور شد: همان روزی که گزارش آمد و هیچ رسانه ای هم خبردار نشده بود، گفتیم یک سرپرست جدید تعیین می کنیم، تا مسیر کار به این موضوع گره نخورد. ما هیچ قضاوتی در این موضوع نداریم، در همان بیانیه ای که مجموعه اداره کل روابط عمومی مجموعه وزارت ارشاد در گیلان منتشر کرده اشاره شده باید موضوع در مسیر قضایی خودش قرار بگیرد، بررسی شود و هر آنچه مطابق حق و حقیقت است، اتفاق بیفتد. اسماعیلی تاکید کرد: ما هیچ پیش داوری نداریم؛ به هر حال این موضوعات همیشه محل بروز مباحث حاشیه ای بوده است و به شدت از اینکه افکار عمومی ما با این مسائل مواجه شود، خدمان متأثر هستیم که بحثهایی پیش می آید، البته موضوع کانال منتشر کننده و مواردی از این قبیل مباحث مفصلی دارد که وارد آن نمی شویم. وزیر فرهنگ و ارشاد اسلامی در خصوص این که آیا برای توضیحات پیرامون این مسئله به مجلس خواهد رفت، عنوان کرد: از قبل از این اتفاقات رئیس کمیسیون امنیت ملی برای مباحث متفرقه از بنده دعوت کردند و برای این بحث نبوده است، ما به صورت عادی این ارتباطات را داریم و این برای قبل از این اتفاقات بوده و ممکن است در مورد این اتفاقات هم آنچه بحث شود.

رئیس پلیس فتا فارس:

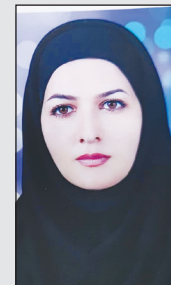
مزا هم اینترنتی در شبکه اجتماعی اینستاگرام شناسایی شد

رئیس پلیس فتا استان فارس از شناسایی جوانی که با ارسال پیام های توهین آمیز و تهدید آمیز در بستر شبکه اجتماعی واتساپ و اینستاگرام برای شاکی و همسرش ایجاد مزاحمت می کرد، خبر داد. سرهنگ «امیر حسین سلیمانی»، اظهار داشت: خانمی ۲۶ ساله با ارائه مرجوعه قضایی به این پلیس؛ مدعی شده بود فردی ناشناس با انتشار و ارسال مطالب کذب و توهین آمیز در شبکه اجتماعی واتساپ و اینستاگرام قصد برهم زدن زندگی وی یا همسرش را دارد، رسیدگی به این پرونده به صورت ویژه در دستور کار کارشناسان پلیس فتا قرار گرفت، وی گفت: پس از حضور شاکی، پرونده اولیه با هماهنگی مقام قضایی تشکیل گردید و با جمع آوری مدارک و مستندات مربوطه توسط کارشناسان پلیس فتا، سرانجام متهم مورد شناسایی قرار گرفت و با هماهنگی مقام قضایی دستگیر شد.

این مقام انتظامی با اشاره به اینکه متهم پس عمومی شاکی بود و به دلیل اختلافات خانوادگی که با شاکی و همسرش داشته، دست به چنین کاری زده بود، گفت وی در ابتدا منکر ارتکاب جرم خود شد؛ ولی پس از مواجهه با مدارک و مستندات احصاء شده توسط کارشناسان این پلیس به جرم خود اقرار کرد و دلیل اقدام خود را اختلافات خانوادگی که از سالان دور با شاکی و خانواده اش بوجود آمده بود؛ عنوان کرد. سلیمانی افزود: بر این قانون هر گونه توهین، اهانت و یا بخش نامویر شخصی افراد در فضای مجازی جرم محسوب شده و عواقب جبران ناپذیری برای فرد به همراه دارد، لذا رعایت اخلاق در فضای سایبر و به خصوص شبکه های اجتماعی امری مهم محسوب می شود. رئیس پلیس فتا استان فارس خاطر نشان کرد: پلیس فتا به صورت شبانه روزی آماده پاسخگویی به شهروندان بوده و کاربران می توانند در صورت مواجهه با هر گونه موارد مشکوک را از طریق سایت پلیس فتا به آدرس www.cyberpolice.ir بخش گزارش های مردمی و یا با شماره ۰۹۶۳۸۰ با ما در میان بگذارند.

مقاله

پاشویه بیمار به شرط پرداخت هزینه آب مصرفی!



۶۶ الیام فیروزی | در حالی که درخواست دریافت ودیعه از مراجعان اورژانسی مراکز درمانی، اعم از بیماران تصادفی و غیر تصادفی، در هنگام پذیرش، غیر قانونی بوده اما شاهد هستیم این رویه سال ها است، تداوم دارد و گاهی صحنه های تاجر برانگیزی را نیز خلق می کند، بدون اینکه متولیان امر، در این رابطه اقدامی موثر، داشته باشند. خدمات درمانی نیز تاکید دارند افزایش هزینه های درمان و به تعویق افتادن پرداخت شرکت های بیمه گر، شاید یکی از بزرگترین و مهمترین معضلاتی است که در نهایت موجب شده تا بسیاری از مراکز درمانی، این روزها حال و روز خوشی، نداشته باشند و از سر اجبار چنین رفتارهایی را با بیمارانی که به امید مداوا به آنها مراجعه می کنند؛ داشته باشند. آنچه که گوشزد می کند باید حمایت و نظارت های جامع تری در این رابطه، در دستور کار مسئولان، قرار گیرد. ضمن اینکه نباید فراموش کرد هرگونه بی توجهی به این موضوع، می تواند موجب بالا رفتن هزینه های نظام سلامت، در بازه زمانی نه چندان طولانی شود، آنچه که تبعات بی شماری را با خود به همراه دارد. مقاله ای که به نظر می رسد این روزها به دلالی متعدد، چندان مورد توجه متولیان امر، قرار ندارد.

مصدق بازار این امر، خارج شدن بسیاری از خدمات از چتر بیمه های دولتی و تکمیلی و تحمیل هزینه های بیشتر، به بیماران بوده است. پیامد آن نیز همانطور که اشاره شد الزام مراکز درمانی و بیمارستان ها به پرداخت هزینه های خدمات، پیش از پذیرش بیماران، برای مراجعان اورژانسی بوده است. حتی در موارد بسیاری، مراکز درمانی و بیمارستانی به جای دریافت دیعه ای معقول، جهت آغاز درمان، حتی در شرایط خاص و اورژانسی برای بستری شدن مبلغی برابر با هزینه پیش بینی شده ارائه کامل خدمات را از بیماران، طلب می کنند. شیوه ای که موجب شده تا در برخی موارد، شاهد صحنه هایی تاجر برانگیز، در مراکز درمانی، باشیم به طور مثال، کودکی که دچار تب بالا و نیازمند بستری فوری است،.....

صفحه ۲

مواد لازم: ۲ شات اسپرسو یا ریسترو. یک فنجان شیر بخار زده حدوداً ۳۰۰ سی سی. شکر به دلخواه طرز تهیه: ابتدا اسپرسو غلیظ تهیه نمایید. اگر از ریسترو (اسپرسو با مقادیر قهوه یکسان ولی آب کمتر) استفاده کنید طعم آن بهتر خواهد بود. اگر تمایل به استفاده از شکر دارید اسپرسو را بر روی شکر بریزید. سپس شیر بخار زده تهیه نمایید. کافی است فقط شیر بخار زده شود و احتیاجی به کف شیر نیست. کلید اصلی این نوشیدنی تهیه شیر بخار زده مناسب است. شیر باید دارای هیچ کفی نباشد و یا حباب های آن بسیار ریز باشند. در آخر شیر را بر روی اسپرسو یا ریسترو بریزید و از آن لذت ببرید.



بدا اجازه دهید تا آب بجوشد، وقتی آب شروع به جوشیدن کرد درب قابلمه را ببندید و روی حرارت ملایم اجازه دهید تا به مدت ۲۰ تا ۴۵ دقیقه خوب بپزد و جابینگند.

قیمه توماتیز

مواد لازم:	آب	۱ لیوان بزرگ
گوشت چرخ کرده	۳۰۰ گرم	۱ قاشق چایخوری
کوبه فرنگی متوسط	۸ عدد	یک و نیم قاشق چایخوری
پیاز متوسط	۲ عدد	۱ قاشق چایخوری
غوره تازه	۱/۲ لیوان بزرگ	۱/۲ قاشق چایخوری
رب کوبه فرنگی	۲ قاشق غذا خوری	۱ قاشق مربا خوری
بادمجان	به مقدار دلخواه	به مقدار لازم
کدو	به مقدار دلخواه	به مقدار لازم

قیمه توماتیز یکی از انواع غذاهای محلی و خوشمزه کردی است که به قیمه کردی هم معروف است و بسیار سریع آماده می‌شود و روش پخت آن خیلی راحت است.

بعد زردچوبه را به پیاز اضافه کنید و هم بزنید و کمی تفت دهید تا پیازها طلایی رنگ شوند، سپس گوشت چرخ کرده را کمی ورز دهید تا موقع تفت دادن بافت آن باز شود.

مرحله سوم
وقتی رنگ زردچوبه پخش شد گوشت چرخ کرده را اضافه کنید و با قاشق کامل بافت آن را جفا کنید و تفت دهید تا رنگ گوشت عوض شود و همه قسمت‌های آن تفت بخورد.

مرحله چهارم
بعد نمک، فلفل سیاه، فلفل قرمز، ادویه کاری و

مرحله ششم

بعد گوچه فرنگی‌ها را تمیز بشوید و با رنده ریز رنده کنید و به ترکیب مواد اضافه کنید و تفت دهید، درب قابلمه را به شکل نیمه باز قرار دهید و حرارت را ملایم کنید.

مرحله هفتم

ده دقیقه زمان دهید تا گوچه‌ها به اصطلاح بو بخورد و در نهایت خورشت خوشمزه و خوشرنگ‌تر شود، بعد از این که گوچه خوب تفت خورد آب را اضافه کنید.

مرحله هشتم

ترشی و سالاد سرو کنید.

فال روزانه



فروردین

اسرور خبرهای ممکن است باعث شوند اطلاعات اشتباهی در رابطه با وضعیت اقتصادیتان به دست شما برسد. سعی کنید همین امروز این مشکلات را حل کنید و خیالتان را در رابطه با این موضوع راحت کنید. امروز حتی اگر برای جلب توجه دیگران هیچ تلاشی نکنید هم همه چشم‌ها به دنبال شما و کارهایتان خواهند بود.

اردیبهشت

امروز بین شما و یکی از نزدیکانتان در رابطه با موضوعی که برای هر دوی شما از اهمیت بسیاری برخوردار است اختلاف نظر به وجود خواهد آمد. غرور و لجبازی بیش از اندازه هر دو طرف باعث می‌شود نتوانید با هم کنار بیایید و مشکلات را حل کنید. دستم از لجبازی بردارید، حفظ غرورتان به خراب کردن رابطه تان نمی‌آورد.

خرداد

ماشین‌ها و وسایل اتوماتیک دارید ممکن است باعث شوند عصبی شوید. به نظر می‌رسد که همه چیز امروز دارد بی دلیل خراب می‌شود و از کار می‌افتد. برخی از این مشکلات را خودتان می‌توانید حل کنید، اما حداقل یکی از آنها به رسیدگی حرفه‌ای نیاز داشته و از توانایی شما خارج است. خونسردی خودتان را حفظ کنید و کار را به کارتان بسپارید.

تیر

امروز شاید با دوستانتان در یک مهمانی و یا فعالیت اجتماعی و گروهی شرکت کنید. شما با دوستان جدیدی نیز آشنا خواهید شد و خبرهای تازه‌ای هم خواهید شنید که برایتان بسیار جالب هستند. امروز هر چه جایی که می‌روید تلفن همراهتان را هم با خودتان ببرید، زیرا به آن خیلی احتیاج پیدا خواهید کرد. شما عاشق پی برن به رمز و رازهای مختلف هستید، با این حال امروز به دنبال جواب‌های واضح و مشخصی برای مشکلاتتان هستید.

مرداد

امروز تعدادی مهمان ناخوانده به خانه تان خواهند آمد و یک مهمانی بدون برنامه ریزی قبلی راه خواهد افتاد. در این مهمانی خیلی به شما خوش خواهد گذشت، اما در عین حال ممکن است برایتان ناراحت‌کننده هم باشد، زیرا با برنامه‌هایی که خودتان از قبل داشته‌اید تداخل خواهد داشت. همه ما نیاز داریم هر از گاهی حتی اگر سالم به نظر بیاییم هم به سلامت خود رسیدگی کنیم.

شهریور

امروز اصلا روز خوبی برای رفتن به مسافرت نخواهد بود، ممکن است وسایلتان را گم کنید، پروازتان تأخیر داشته باشد و یا هزار مشکل دیگر برایتان به وجود بیاید. بهتر است برنامه سفرتان را حداقل یک روز به تأخیر بیندازید تا این شرایط از بین بروند. امروز بیشتر از جنبه احساسی رابطه عاطفیتان به جنبه منطقی آن اهمیت می‌دهید.

مهر

یکی از اهداف اصلی شما در زندگی این است که به استقلال اقتصادی دست پیدا کنید و این اواخر قدم‌های بزرگی به سوی دست‌یابی به این هدف برداشته‌اید. شاید بدون آن که هیچ اشتباهی از جانب شما اتفاق افتاده باشد یا مانهی روبرو شوید. پیش از این که نگران شده و خودتان را بیازید اطلاعات کافی در رابطه با آن پیدا کنید.

آبان

حرف‌هایی که از یکی از دوستان و یا آشنایتان می‌شنوید چشم‌هایتان را به این حقیقت باز خواهند کرد که این شخص را به آن خوبی هم که فکر می‌کرده‌اید نمی‌شناسید. کودک و یا شخص جوانی به سراغتان آمده و از شما تقاضای کمک خواهد کرد. اگر وقت داشتید هر کاری که از دستتان برمی‌آید برای او انجام دهید. امروز روزی شلوغ اما جالب برای شما خواهد بود، پس از آن بیشترین بهره‌مکن را ببرید.

آذر

امروز ذهنتان بسیار مشغول است و هر ثانیه دارید به یک چیز فکر می‌کنید. افکار و ایده‌های مختلف مثل باران از آسمان می‌بارند. بعضی از این افکار گیج‌کننده و برخی دیگر ضد و نقیض هستند. شما آنقدر خودتان را درگیر این افکار معماگونه خواهید کرد تا سرتان درد بگیرد و خسته شوید. به جای این کار آنچه را که به سرزتان می‌آید یک گوشه‌ای یادداشت کرده و یکی دو روز دیگر به آنها نگاهی دوباره بیندازید.

دی

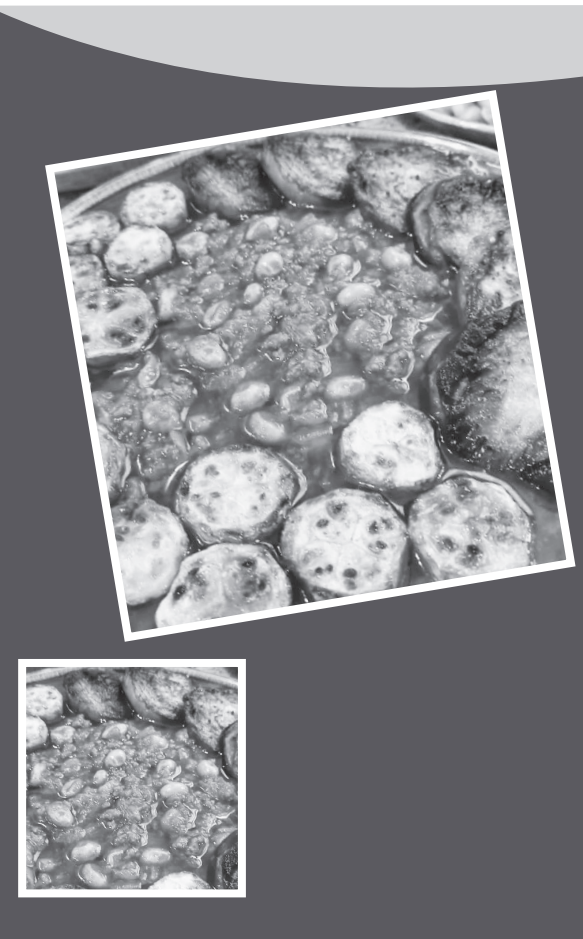
دوستی قدیمی که برای مدتی طولانی از او بی‌خبر بوده‌اید به طور ناگهانی در یک مهمانی و یا فعالیت اجتماعی سسر و کله‌اش پیدا خواهد شد. این موضوع شما را به شدت تعجب زده و در عین حال خوشحال خواهد کرد. همچنین خبرهای جدیدی از طریق ایمیل و یا تلفن دریافت خواهید کرد که برنامه‌ها برای امروزتان چیده بودید را به طور کلی تغییر خواهند داد.

بهمن

مشکلی ناگهانی و غیرمنتظره در خانه تان پیش خواهد آمد که می‌تواند تا حدودی برایتان آزار دهنده باشد. این مشکل به احتمال زیاد به لوله‌کشی، برقی و یا دیگر تجهیزات خانه مربوط می‌شود. شما باید این مشکل را حل کنید و این بدان معناست که بر خلاف میلانتان مجبور خواهید بود بیشتر روز را در خانه مانده و فعالیت تعمیرکار را تحت نظر قرار داده و یا اگر نتوانید خودتان این تعمیرات را انجام دهید

اسفند

اخبار ناراحت‌کننده‌ای که از دور دست‌ها و از طریق تلفن و یا ایمیل به دستتان خواهد رسید شما را دچار درگیری‌های احساسی خواهد کرد. از صحت چیزهایی که می‌شنوید چندان اطمینان ندارید و به نظرتان منطقی نمی‌رسند. پیش از این که این خبرها را منتشر کرده و یا نگران شوید از این که تمام حقایق را می‌دانید اطمینان کامل حاصل کنید.



بعد اجازه دهید تا آب بجوشد، وقتی آب شروع به جوشیدن کرد درب قابلمه را ببندید و روی حرارت ملایم اجازه دهید تا به مدت ۲۰ تا ۴۵ دقیقه خوب بپزد و جابینگند.

مرحله نهم

در این فاصله بادمجان و کدوها را بشوید و پوست بگیرید و به شکل ورقه‌ای برش بزنید، بعد یک تابه را روی حرارت ملایم قرار دهید و مقداری روغن مایع در آن بریزید.

مرحله دهم

وقتی روغن گرم شد، به مقدار دلخواه از برش‌های بادمجان و کدو را به آن اضافه کنید و تفت دهید تا سرخ شوند. بعد آن‌ها برگردانید تا طرف دیگر هم خوب سرخ شود و سپس از روی حرارت بردارید.

مرحله یازدهم

در ۱۵ دقیقه آخر پخت مخلوط مایع، غوره‌ها را اضافه کنید و اجازه دهید تا بپزند و طعم و مزه غوره‌ها به خورد مواد رود، بعد از پخت کامل قابلمه را از روی حرارت بردارید.

مرحله دوازدهم

در این مرحله خورشت قیمه را در ظرف مناسب بکشید و بادمجان‌ها و کدوهای سرخ شده را در اطراف ظرف دور چین کنید و همراه با پیلو زعفرانی و ترشی و سالاد سرو کنید.

کوکوی شیر عسلی

یکدست شوند هم می‌زنیم.

وسط فر گذاشته و اجازه می‌دهیم کوکی‌ها به مدت ۱۵ دقیقه درون فر بمانند تا کاملا پخته شوند.

مرحله سوم

حالا نشاسته ذرت را درون کاسه الک کرده و با نوک انگشت خمیر را ورز می‌دهیم تا درون کاسه جمع شود. در ادامه مقداری از خمیر کوکی برداشته و درون قالب سیلیکونی می‌ریزیم. سپس به خوبی فشار می‌دهیم.

مرحله چهارم

زمانی که خمیر کاملا فرم قالب را گرفت و همچنین هوای اضافی بین خمیر از بین رفت، آنرا به آرامی از قالب جدا می‌کنیم. در ادامه سینی فر را با کاغذ روغنی می‌پوشانیم، سپس خمیرهای فر داده شده را روی آن می‌چینیم

مرحله پنجم

در این مرحله کوکی‌ها را به همین ترتیب درست می‌کنیم، سپس درون سینی فر می‌دهیم. حالا سینی را طبقه

مواد لازم:

کره	۱۳۰ گرم
شیر عسلی	۷۰ گرم
نشاسته ذرت	۲۰۰ گرم

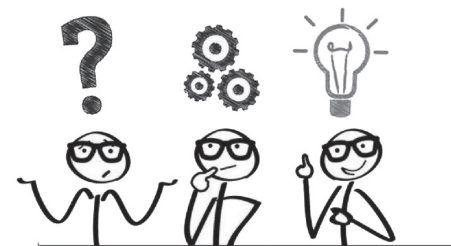
کوکوی شیر عسلی یکی از انواع شیرینی‌های خوشمزه و بین‌المللی است که با رسیبی های گوناگونی درست می‌شود.

مرحله اول

برای تهیه کوکی شیر عسلی خوشمزه در ابتدای کار از ۳۰ دقیقه قبل کره را از یخچال خارج کرده و در فضای آشپزخانه قرار می‌دهیم تا کره کاملا نرم شود. حالا فر را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد روشن می‌کنیم.

مرحله دوم

در ادامه اجازه می‌دهیم فر کاملا گرم شود. حالا کره را به همراه شیر عسلی درون یک کاسه مناسب می‌ریزیم، سپس با قاشق چوبی به اندازه‌ای که کره و شیر عسلی مخلوط و



۲۳- آن چه چیزی است که هر چه با آن بنویسند تمام نمی‌شود؟؟
جواب معمما ۲۲ کره



جدول

افقی:	عمودی:
پایین...	۱ خاک پژوهی
پشت...	۲ باز یافت
۱۱ و ح...	۳ پیستی و فرومایی
شهری د...	۴ خیانتکار
بس...	۵ غزه معروف
۱۲ رسا تر ...	۶ خوراک کشی
بیز...	۷ پیمان اتلانتیک شمالی
گل و...	۸ مثل و مانند
در...	۹ بیم
۱۳ سختی ...	۱۰ هدایتگر
شیوه ...	۱۱ فروغ ...
جمع ...	
۱۴ گیاه ...	
جمع ...	
گر...	
۱۵ ویلیام...	
ون ...	

